



MAMIDA

АВТОРСКИЕ СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ



9000 ПОДПИСЧИКОВ НА WILDBERRIES



270 565

Товаров продано



0%

Товаров с браком



4,9

Оценка товаров



12 520

Отзывов

ЛУЧШИЕ СПЕЦИИ
СО ВСЕГО МИРА

РУ СДЕЛАНО
В РОССИИ

ПРОИЗВОДСТВО
НАХОДИТСЯ В МОСКВЕ

КТО МЫ?

Компания "МамиДА" занимается производством специй и приправ уже более трех лет.

Предлагаем к поставке только качественные специи свежего помола, без добавок и химических консервантов.

Наш ассортимент включает как специи традиционные для грузинской кухни, так и большой выбор авторских смесей разных кухонь мира, качественных общепринятых моноспеций, сушеных овощей и приправ.





СЕРТИФИКАЦИЯ

Вся выпускаемая продукция
проходит сертификацию

На предприятии внедрена
система менеджмента
качества



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель: Индивидуальный предприниматель Кобахидзе Анастасия Валерьевна

Место жительства: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, квартира 270, адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя: 319774600589569, номер телефона: +79778784608, адрес электронной почты: info@mamida.ru

в лице

заявляет, что Специи и приправы: Сванская соль, Аджика сухая, Хмели-сунели, приправа для курицы, Уцхо-сунели, приправа для жарко, смесь для глинтвейна, смесь для шашлыка, упакованные в многослойный металлизированный пакет с клапаном "Zip-lock", массой нетто от 10 грамм до 500 грамм, с маркировкой: "MAMIDA"

изготовитель: Индивидуальный предприниматель Кобахидзе Анастасия Валерьевна. Место жительства: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, квартира 270, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2. Код ТН ВЭД ЕАЭС 2103909009. Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880, ТР ТС 022/2011 "Техническая продукция в части ее маркировки", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881, ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 года № 58

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 07.12M1602.9102 от 12.12.2019 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Экспертиза Качества», аттестат аккредитации РОСС RU.32001.04ИБФ1.ИЛ47, сроком действия до 12.03.2024 года.

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"; ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов"; ГОСТ 31747-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)"; ГОСТ 31659-2012 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella"; ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"; ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца"; ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути"; ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия". Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке и/или каждой единице продукции.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 11.12.2024 включительно

Кобахидзе Анастасия Валерьевна
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.HB25.B.04016/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 12.12.2019

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель: Индивидуальный предприниматель Кобахидзе Анастасия Валерьевна

Место жительства: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, квартира 270, адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя: 319774600589569, номер телефона: +79778784608, адрес электронной почты: info@mamida.ru

в лице

заявляет, что Специи и приправы: Сванская соль, Аджика сухая, Хмели-сунели, приправа для курицы, Уцхо-сунели, приправа для жарко, смесь для глинтвейна, смесь для шашлыка, упакованные в многослойный металлизированный пакет с клапаном "Zip-lock", массой нетто от 10 грамм до 500 грамм, с маркировкой: "MAMIDA"

изготовитель: Индивидуальный предприниматель Кобахидзе Анастасия Валерьевна. Место жительства: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2, квартира 270, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Москва, 117321, улица Островитянова, дом 30, корпус 2. Код ТН ВЭД ЕАЭС 2103909009. Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880, ТР ТС 022/2011 "Техническая продукция в части ее маркировки", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881, ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 года № 58

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 07.12M1602.9102 от 12.12.2019 года, выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Экспертиза Качества», аттестат аккредитации РОСС RU.32001.04ИБФ1.ИЛ47, сроком действия до 12.03.2024 года.

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"; ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов"; ГОСТ 31747-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)"; ГОСТ 31659-2012 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella"; ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"; ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца"; ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути"; ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия". Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны в прилагаемой к продукции товаросопроводительной документации и/или на упаковке и/или каждой единице продукции.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 11.12.2024 включительно

Кобахидзе Анастасия Валерьевна
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.HB25.B.04016/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 12.12.2019

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



1. НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ

Используем только натуральные специи высшего качества, без ГМО и консервантов

2. ПРАВИЛЬНЫЙ ПОМОЛ

Подбираем помол для наилучшего раскрытия вкусовых качеств готовой смеси.

3. ЯРКИЙ АРОМАТ

Все специи размалываются и смешиваются непосредственно перед фасовкой

4. ИСТИННЫЙ ВКУС

Не используем "пустышки", усилители вкуса, муку, крахмал и пр. примеси

5. АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Мы тщательно продумываем каждый рецепт, советуемся с шеф-поварами

6. НАДЕЖНАЯ УПАКОВКА

Стекло и зип-пакеты – это самые надежные и правильные тары для хранения специй

НАША УПАКОВКА



СТЕКЛЯННАЯ БАНКА – ЛУЧШАЯ ПОСУДА
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СПЕЦИЙ, МОЖНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОВТОРНО

ВИНТОВАЯ КРЫШКА
ТВИСТ-ОФФ ОБЕСПЕЧИВАЕТ
ГЕРМЕТИЧНОЕ ЗАКРЫТИЕ
БАНКИ БЕЗ УСИЛИЙ

ТЕРМОУСАДОЧНАЯ ПЛЕНКА ДЛЯ
КОНТРОЛЯ ПЕРВОГО ВСКРЫТИЯ
С УДОБНЫМ ОТРЫВНЫМ КРАЕМ

ВОЗДУШНО-ПУЗЫРЬКОВАЯ
ПЛЕНКА ДЛЯ АММОТИЗАЦИИ
ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

СПЕЦИАЛЬНО
РАЗРАБОТАННАЯ
ИНДИВИДУАЛЬНАЯ
КОРОБОЧКА ДЛЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ЗАЩИТЫ





ПРОИЗВОДСТВО ПОД СТМ



ВАШ бренд, ВАША прибыль, НАША гарантия качества!



СВАНСКАЯ СОЛЬ

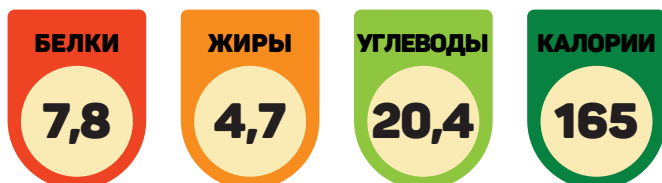
Национальное кулинарное достояние Грузии! Рецепт её приготовления занесен в список культурного наследия ЮНЕСКО.



1500 ОТЗЫВОВ
КУПИЛИ БОЛЕЕ **33000** раз

СВАНСКАЯ СОЛЬ имеет уникальную особенность раскрывать многослойность блюд, подчеркивая вкус каждого продукта. Она усиливает аромат мяса и рыбы, добавляет пикантности салатам, а в сочетании с нерафинированным растительным маслом превращает обыкновенный салат из помидоров и огурцов в пикантную закуску.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



АВТОРСКИЕ СМЕСИ

Специи на основе соли и
ЧЕСНОКА - природного
усилителя вкуса



АДЖИКА ОСТРАЯ обладает всемирной славой, она придаёт блюдам особенный вкус, благодаря чему ценится во всех странах. Придает блюдам утонченный, острый, сладковато-горький привкус и насыщенный аромат. Традиционно **АДЖИКА** используется с мясом и рыбой, но её можно смело добавлять в супы, овощные блюда и блюда из макаронных изделий.



АДЫГЕЙСКАЯ СОЛЬ набирает все большую известность по всей России и за ее пределами. Трудно переоценить ее значение, что бы вы ни приготовили с этой солью, от яичницы до шашлыка, будет сочным, вкусным, мягким, а самое главное - очень полезным. Применяется при приготовлении супов, салатов, мяса и рыбы.



АДЖИКА ЛАЙТ создана нами для тех, кому нравится традиционный аромат аджики, но не нравится её сильная острота. **АДЖИКА ЛАЙТ** дарит блюдам насыщенный грузинский аромат, но, по сравнению с классической аджикой, обладает меньшей остротой. Традиционно используется с мясом и рыбой, но её можно смело добавлять в супы, овощные блюда, блюда из макаронных изделий.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ГРУЗИНСКИЕ СПЕЦИИ

Облегчат приготовление традиционных блюд грузинской кухни



ПРИПРАВА ДЛЯ ХАРЧО

– это смесь на основе природных натуральных компонентов поможет приготовить национальный суп грузинской кухни, который готовится на крупах, мясных компонентах и кислых основах. Классическим считается суп из говядины, однако современная кухня допускает различные рецепты с бараниной, курицей и даже рыбой. Наша приправа поможет вам со-



ХМЕЛИ-СУНЕЛИ – это пряная смесь сушёных трав и специй, придающая блюду выразительный приятный аромат и тонкий оттенок вкуса. Является универсальной приправой и подходит для салатов, первых и вторых блюд. Способна в корне поменять восприятие вкусовых и ароматических качеств блюда, добавлять в небольших количествах.



ПРИПРАВА ДЛЯ САЦИВИ

поможет приготовить классический вариант популярного грузинского блюда. Специи являются неотъемлемой частью сациви, без пряностей это блюдо получится далеким от того, что любят и ценят почитатели кавказской кухни. Особенностью сациви является холодный ореховый соус, именно он дарит блюдам из домашней птицы насыщенный аромат и яркий вкус.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Букеты вкусов, идеально подходящие вашим любимым блюдам!



ПРИПРАВА ДЛЯ ПЛОВА

ПЛОВ – это блюдо, имеющее множество способов приготовления, в разных странах его готовят по-разному, у всех поваров свои тонкости и секреты приготовления. Ясно одно – для настоящего вкусного ПЛОВА нужны мясо, рис, лук, морковь, вода и, конечно же, СПЕЦИИ, без специй это будет просто рисовая каша



ПРИПРАВА ДЛЯ РЫБЫ это букет пряностей, идеально подходящий для приготовления любых рыбных блюд, будь то сочный жареный стейк, рыба в кляре, рыба запеченная в духовке или на костре, рыбный пирог или салат с тунцом, рыбные котлеты или суп – наша приправа неизменно подарит блюду свой удивительный вкус и аромат!



ПРИПРАВА ДЛЯ КУРИЦЫ

способна составить курице идеальную компанию, превратив самое простое блюдо в настоящий шедевр! Авторская смесь приправ для курицы состоит из куркумы, паприки, смеси карри, кориандра, хмели-сунели, красного острого перца, уцхо-сунели и кунжута, идеально подходит для жарки, запекания курицы, индейки и утки в духовке.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
11,1	8,93	38,2	276

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
6,83	3,75	22,3	159

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
11,1	13,5	23,5	293

ДЛЯ БАРБЕКЮ

Смеси пряностей для
приготовления мяса на
открытом огне



СПЕЦИИ ДЛЯ ШАШЛЫКА

– это идеальная композиция натуральных трав, овощей и специй, которая подчеркнет аромат и вкус блюда. Приправа сделает мясо еще более нежным и аппетитным. Пряности можно использовать непосредственно перед готовкой или добавлять в маринад. Выбирая готовую смесь, можно не переживать – ваш шашлык будет вкусным и ароматным!



СМЕСЬ СПЕЦИЙ SPG – это аббревиатура Salt Pepper Garlic – универсальная смесь соли, перца и чеснока, хороша практически в любом блюде на огне. Особенно вкусными получаются с ней стейки, шашлыки, запеченная целиком птица и овощи гриль. Используют для больших кусков мяса, подходит для говядины, свинины, баранины, птицы.



СМЕСЬ ПЯТИ ПЕРЦЕВ

Черный перец обладает пряным ароматом и характерным горьким вкусом. Белый перец имеет менее выраженный запах, вкус – мягкий и ненавязчивый. Зеленый – обладает нежным ароматом и горьковатым вкусом. Розовый перец обладает сладковатым вкусом и насыщенным запахом. Душистый перец сочетает в себе сразу несколько пряных вкусов и ароматов.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
9,6	7,18	21,1	206

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
11	0,7	53,2	241

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
5,17	4,21	23,1	159

ВКУСЫ МИРА

Традиционные смеси
пряностей разных стран



ПРЯНЫЙ КАРРИ покорила всех своей универсальностью и сбалансированным ароматом, считается одной из самых популярных в мире смесью приправ. Главный ингредиент карри – куркума, имеет выразительный запах и не совсем яркий вкус, но в сочетании с другими пряностями она отлично раскрывает свой потенциал! Карри подходит к множеству разнообразных блюд.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
10,6	8,9	36,3	289



ТАЙСКАЯ СМЕСЬ – это сочетание кислых, сладких, острых и пряных вкусов. добавит пикантности любому блюду из для мяса и курицы. Азиатская кухня является многокомпонентной, одну из важнейших ролей в ней играют приправы. Если хотите добиться такого кулинарного фейерверка, то обязательно используйте тайскую смесь!

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
10,1	9,6	34,6	269



СМЕСЬ 5 СПЕЦИЙ – это традиционная китайская смесь с ярким лакричным вкусом бадьяна, сладкими терпкими нотками корицы и фенхеля, гвоздика придает смеси пикантности, а сычуаньский перец – приятное онемение и перечное послевкусие. Китайцы считают ее чудо-порошком, способным оживить самое пресное блюдо! Идеальна с жирным мясом, таким как свинина, утка или гусь.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
6,5	4,6	29,7	224

ПЕРЦЫ И ИХ СМЕСИ

Употребляя перец, вы всегда чувствуете прилив эндорфинов!



СМЕСЬ 4 ПЕРЦЕВ состоит из черного, белого, зеленого и розового перцев. Черный перец обладает пряным ароматом и характерным горьким вкусом. Белый перец имеет менее выраженный запах, вкус – мягкий и ненавязчивый. У зеленого перца нежный аромат и горьковатый вкус. Розовый перец обладает сладковатым вкусом и насыщенным запахом.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧИЛИ – это ароматный сушеный апельсин в сочетании с молотыми красными перцами – острым чили и сладкой паприкой. Отлично подходит к жареной курице, пряному запеченному мясу, к жареной свинине, овощам и салатам, является идеальной основой для соуса копакабана.



ЛИМОННЫЙ ПЕРЕЦ способен изменить вкус привычного блюда. представляет собой смесь из соли, сушеного лимона, черного перца и чеснока. Прекрасно подходит к блюдам из мяса и рыбы, не менее вкусными с ним получатся салаты, блюда из овощей и морепродуктов. Можно добавлять на любой стадии приготовления – непосредственно во время готовки или приправить им уже готовую еду.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



СЕМЕНА И ПЛОДЫ

Отборные ингредиенты
– залог успеха на вашей кухне!



КАРДАМОН является одной из наиболее изысканных пряностей. Основная область его применения – ароматизация мучных кондитерских изделий (кексов, печений, коврижек, пряников) и особенно, ароматизация кондитерских начинок в рулетах, слоеном тесте и в изделиях с добавлением кофе (например, кофейный торт), также используется для ароматизации напитков.



ЯГОДЫ БАРБАРИСА – это мясистые плоды растения, которое культивируется во многих странах, его любят за кисловатый, терпкий вкус и неповторимый аромат. В ягодах содержится множество витаминов и минералов – в первую очередь А, В, и С, бета-каротин, калий, кальций, магний, железо, медь, цинк, природные сахара и органические кислоты.



СМЕСЬ СЕМЯН отлично подходит для приготовления салатов из свежей зелени и выпечки. Является источником клетчатки, антиоксидантов, витаминов, полезных жирных кислот, которые не дают сгущаться крови, помогают выводить холестерин и нормализовать артериальное давление. Для получения более яркого и насыщенного вкуса смесь можно обжарить на сухой сковороде.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ТРАВЫ И ИХ СМЕСИ

Ароматные травы
собранные с любовью!



МАЙОРАН во многом схож с орегано и тимьяном, однако путать эти травы не стоит, у каждой из них свои вкусовые особенности и они могут дополнить, но не заменить друг друга. Майоран отлично сочетается с любыми овощами, рыбой, птицей и мясом (особенно жирным). Более того, эта специя – неотъемлемый ингредиент жирных мясных блюд, как жаренных, так и тушеных.



ЛЕМОНГРАСС или лимонное сорго – это сорт культуры под названием цимбопегон. Стебли обладают ярко-выраженным цитрусовым ароматом. Прекрасно гармонирует с блюдами из птицы, рыбы и морепродуктов и, в целом, считается универсальной: супы, соусы, десерты, чай – диапазон использования ограничивается лишь вашей фантазией!



ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ добавляют к блюдам гриль, супам и соусам, приправляют мясо и рыбу, смешивают с оливковым маслом для заправки салатов. Этот букет трав идеально подойдет для приготовления пасты – томатных соусов, соусов на основе сливок или классического рецепта соуса бешамель. Если добавить перец, то послужит ярким акцентом для жареного, тушеного и запеченного мяса.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Экономят время,
проведенное на кухне



МОРКОВЬ СУШЕНАЯ обладает полезными свойствами и великолепным пряным и сладким вкусом. Морковь богата витаминами, микроэлементами, пектинами и полезным сахаром. Сушеный корнеплод ни в чем не уступает свежему овощу. Регулярное употребление сушеной моркови позволяет поддерживать здоровье, повысить жизненный тонус и настроение, выносливость и иммунитет.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



СМЕСЬ ОВОЩЕЙ – это универсальная заготовка, которая выручит при готовке первых и вторых блюд. Специя на 100% натуральная, содержит большое количество витаминов. Она позволяет тратить в несколько раз меньше времени на готовку, т.к. не нужно самостоятельно подготавливать овощи. Они уже почищены, порезаны и высушены для вас..

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ТОМАТ СУШЕНЫЙ – это продукт, который пользуется огромной популярностью. Как правило, применяется для приготовления горячих мясных и постных блюд, бульонов, овощных рагу, соусов. Очевидная прелесть сушеных томатов, как и других сушеных приправ, в удобстве их использования – можно быстро кинуть в любое блюдо щепотку томатов, заменив ими томатную пасту.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



МОНО СПЕЦИИ

Ароматные пряности
идеального помола и
наилучшего качества



КУРКУМА от MamiDA перемалывается непосредственно перед фасовкой, поэтому вы получаете свежую приправу с фантастическим ароматом. Специя обладает мощными лечебными и антиоксидантными свойствами. В состав приправы входит множество полезных элементов и витаминов. Куркума хорошо сочетается с рыбными, куриными и овощными блюдами.



ИМБИРЬ Полезные свойства имбиря не исчезают даже в процессе его измельчения. Жгучую пряность можно добавить в каши, сыры, в блюда из бобовых культур, супы, салаты, овощные и грибные закуски. Соусы и заправки ко многим блюдам также приобретают пикантный вкус. Применяют для десертных блюд и напитков, имбирных пряников.



КОРИАНДР – это поистине универсальная пряность. Он подчеркивает вкус любого блюда, обогащает его сладковатым привкусом и древесным запахом, добавляется в мясные, рыбные и овощные блюда, в маринады, колбасы, хлебобулочные изделия, десерты, ликеры. Это главная приправа в грузинской кухне. Знаменитый сливовый соус «Ткемали», в зависимости от рецепта, делают с целыми или молотым.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
9,7	3,25	44,4	312

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
8,98	4,2	57,5	335

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)

БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ	КАЛОРИИ
12,3	17,7	13,1	298

НАПИТКИ

Согревающие смеси
пряностей для вашего
здоровья



СМЕСЬ ДЛЯ КОФЕ подарит вашему горячему напитку яркий аромат, а вам хорошее настроение! Натуральные специи, словно согреты солнцем, помогут проснуться и настроиться на позитивный лад. Добавляйте ее в кофе, горячий шоколад, цикорий, чай матча, глинтвейн, в яблочные пироги, творожные десерты, блюда с грибами, везде, где вам захочется добавить пряных ярких нот.



КУРКУМА ЛАТТЕ – это полезный горячий напиток из куркумы, специй и молока. **ЗОЛОТОЕ МОЛОКО** – настоящий кладезь витаминов и антиоксидантов, он веками использовался в аюрведической медицине, а сейчас получил всеобщее признание благодаря усилиям блогеров и своей невероятной пользе для здоровья!



ЧАЙ МАСАЛА – это традиционный напиток Индии и Южной Азии. Это пряный чай с молоком и специями, который согреет в холода, прогонит сонливость и простуду, улучшит настроение и снизит аппетит! Сегодня чай масала известен во всем мире, его пьют европейцы, американцы и жители России. В Индии он остается излюбленным напитком – пряный чай подают вместе с угощениями.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



СУПЕР ФУДЫ

Содержат полезные
вещества в легко-
усвояемой форме



СЕМЕНА ЧИА помогут сделать повседневный рацион не только более полезным, но ещё и невероятно разнообразным. Маленькие хрустящие семечки, не обладающие каким-либо выраженным вкусом и ароматом, быстро избавят от чувства голода, восполнив дефицит полезных нутриентов, наполнят организм энергией и силой, благодаря высокому проценту жирных кислот, витаминов, минералов и микроэлементов.



СЕМЕНА ЛЬНА – это уникальный продукт, способный улучшить пищеварение, состояние кожи, снизить вес, уменьшить риск заболеваний раком, нормализовать гормональный баланс. Содержат жирные кислоты ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6, богаты клетчаткой, витаминами группы В и С, никелем, йодом, магнием, калием и фосфором.



СЕМЕНА МАКА – это съедобные, крошечные семена, которые собирают для приготовления пищи или в качестве источника масла мака. Чаще всего это черные семена, но они также могут быть белыми или темно-синими. Являются прекрасным источником марганца, кальция, меди, цинка, железа, линолевой кислоты, омега-6 и клетчатки. Семена мака довольно безвкусны, пока не поджарены.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)



ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100Г
(БЖУ УКАЗАНЫ В ГРАММАХ, КАЛОРИИ В ККАЛ)





Специи Mamida в стеклянных банках

Наименование	Тара	Вес, г.	Единиц в коробке	Штрихкод	Срок годности
Смеси на основе чеснока					
Аджика лайт	Банка	200	20 шт	4603777969042	12 месяцев
Аджика острая	Банка	200	20 шт	4603765479478	12 месяцев
Адыгейская соль	Банка	230	20 шт	4673733608490	12 месяцев
Сванская соль	Банка	190	20 шт	4603765479461	12 месяцев
Сванская соль острая	Банка	190	20 шт	4673724569533	12 месяцев
Грузинские специи					
Приправа для сациви	Банка	130	20 шт	4603777969028	12 месяцев
Приправа для харчо	Банка	150	20 шт	4603765479904	12 месяцев
Приправа для чахохбили	Банка	120	20 шт	4603777969035	12 месяцев
Уцхо-сунели	Банка	170	20 шт.	4603765479928	12 месяцев
Хмели-сунели	Банка	140	20 шт.	4603765479966	12 месяцев
Для барбекю					
Апельсиновый чили	Банка	140	20 шт.	4673733608636	12 месяцев
Приправа SPG	Банка	230	20 шт.	4673733608513	12 месяцев
Приправа для шашлыка	Банка	140	20 шт.	4603765479485	12 месяцев
Вкусы мира					
Карри пряный	Банка	150	20 шт.	4673733608148	12 месяцев
Китайская смесь 5 специй	Банка	130	20 шт.	4673733608599	12 месяцев
Средиземноморская соль	Банка	140	20 шт.	4673733608728	12 месяцев
Тайская смесь	Банка	140	20 шт.	4673733608216	12 месяцев
Перцы и их смеси					
Белый перец горошек	Банка	190	20 шт.	4673724569625	12 месяцев
Душистый перец	Банка	120	20 шт.	4673724569748	12 месяцев
Зеленый перец горошек	Банка	100	20 шт.	4673724569595	12 месяцев
Красный перец молотый	Банка	140	20 шт.	4603777969493	12 месяцев
Красный перец ХЛОПЬЯ	Банка	100	20 шт.	4673733608711	12 месяцев
Паприка копченая	Банка	150	20 шт.	4603777969059	12 месяцев
Паприка сладкая	Банка	150	20 шт.	4603765479973	12 месяцев

Паприка хлопья	Банка	100	20 шт.	4673724569434	12 месяцев
Смесь 4 перцев	Банка	140	20 шт.	4603777969561	12 месяцев
Смесь 5 перцев	Банка	130	20 шт.	4673733608032	12 месяцев
Сычуаньский перец	Банка	70	20 шт.	4673733608230	12 месяцев
Черный перец горошек	Банка	140	20 шт.	4673724569564	12 месяцев
Черный перец молотый	Банка	170	20 шт.	4603777969486	12 месяцев
Семена и плоды					
Укроп семя	Банка	120	20 шт.	4673733608643	12 месяцев
Барбарис красный	Банка	90	20 шт.	4673733608650	12 месяцев
Зира семена	Банка	140	20 шт.	4603777969226	12 месяцев
Кардамон зеленый зерна	Банка	100	20 шт.	4603777969516	12 месяцев
Кардамон черный зерна	Банка	85	20 шт.	4673724569540	12 месяцев
Кориандр семена	Банка	90	20 шт.	4603777969233	12 месяцев
Кунжут белый	Банка	180	20 шт.	4603777969240	12 месяцев
Кунжут черный	Банка	180	20 шт.	4603777969264	12 месяцев
Смесь кунжутов	Банка	180	20 шт.	4673733608131	12 месяцев
Смесь СЕМЯН	Банка	190	20 шт.	4673733608247	12 месяцев
Сумах	Банка	160	20 шт.	4673733608438	12 месяцев
Тмин	Банка	150	20 шт.	4673724569526	12 месяцев
Шамбала	Банка	230	20 шт.	4673724569557	12 месяцев
Травы и их смеси					
Базилик	Банка	80	20 шт.	4603765479942	12 месяцев
Базилик зелёный горный	Банка	60	20 шт.	4673733608179	12 месяцев
Базилик фиолетовый	Банка	60	20 шт.	4673733608162	12 месяцев
Итальянские травы	Банка	100	20 шт.	4673733608667	12 месяцев
Кавказские травы	Банка	80	20 шт.	4673733608674	12 месяцев
Кондари	Банка	50	20 шт.	4673733608537	12 месяцев
Лемонграсс	Банка	50	20 шт.	4673733608087	12 месяцев
Майоран	Банка	60	20 шт.	4673724569779	12 месяцев
Орегано	Банка	90	20 шт.	4673724569786	12 месяцев
Прованские травы	Банка	80	20 шт.	4673733608223	12 месяцев
Розмарин	Банка	100	20 шт.	4673733608124	12 месяцев
Укроп зелень	Банка	90	20 шт.	4673733608025	12 месяцев
Французские травы	Банка	80	20 шт.	4673733608698	12 месяцев
Чабрец	Банка	30	20 шт.	4673733608001	12 месяцев
Овощи сушёный					
Морковь	Банка	170	20 шт.	4603777969585	12 месяцев
Овощной бульон	Банка	160	20 шт.	4673733608605	12 месяцев
Смесь овощей	Банка	140	20 шт.	4603777969394	12 месяцев
Томат сушеный	Банка	110	20 шт.	4673724569410	12 месяцев
Моно специи					
Зира молотая	Банка	150	20 шт.	4673733608551	12 месяцев
Имбирь молотый	Банка	120	20 шт.	4603777969400	12 месяцев
Кориандр молотый	Банка	130	20 шт.	4603777969257	12 месяцев

Корица молотая кассия	Банка	110	20 шт.	4673724569571	12 месяцев
Куркума молотая	Банка	170	20 шт.	4603777969387	12 месяцев
Лавровый лист молотый	Банка	100	20 шт.	4673733608056	12 месяцев
Лук жареный	Банка	100	20 шт.	4673724569427	12 месяцев
Соль морская	Банка	350	20 шт.	4603777969202	12 месяцев
Тмин молотый	Банка	150	20 шт.	4673733608520	12 месяцев
Цедра лимона	Банка	80	20 шт.	4673733608612	12 месяцев
Чеснок сушеный молотый	Банка	190	20 шт.	4603765479959	12 месяцев
Шамбала молотая	Банка	200	20 шт.	4673733608704	12 месяцев
Напитки					
Куркума Латте	Банка	140	20 шт.	4673724569588	12 месяцев
Масала чай	Банка	130	20 шт.	4673724569601	12 месяцев
Смесь для кофе	Банка	120	20 шт.	4673724569618	12 месяцев
Супер фуды					
Коллаген Турция	Банка	90	20 шт.	4673733608018	12 месяцев
Лен семена	Банка	190	20 шт.	4603777969219	12 месяцев
Мак семена	Банка	180	20 шт.	4603777969288	12 месяцев
Чиа семена	Банка	210	20 шт.	4603777969196	12 месяцев

Индивидуальный предприниматель
КОБАХИДЗЕ АНАСТАСИЯ ВАЛЕРЬЕВНА

ИНН 772878786989
Р/с 40802810738000165868
Наименование Банка ПАО СБЕРБАНК
БИК 044525225
К/с 30101810400000000225

Адрес производства
г. Москва, 4я кабельная 2с1а Работаем по будням с 10:00 до 19:00



www.mamida.ru

info@mamida.ru

+7 (916) 730-88-86